



Merkblatt über die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln

(Einzelhändler/direkte Lieferung in örtlichen Einzelhandel)

1. Einleitung/Ziel

Dieses Merkblatt dient als Hilfe zur Anwendung der Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln. Soweit in diesem Merkblatt auf bestimmte Artikel oder rechtliche Fundstellten Bezug genommen wird, ist die vorgenannte Verordnung gemeint.

Aufgrund des für die Kleinunternehmen geringeren Anforderungsprofils richtet sich das Merkblatt speziell an Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 2 Absatz 2.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

a. Geltungsbereich

- in Anhängen der Verordnung festgelegte Minimierungsmaßnahmen sind durch Unternehmen anzuwenden, die mindestens eins der in Artikel 1 Absatz 2 genannten Lebensmittel herstellen oder in Verkehr bringen
- hierzu z\u00e4hlen: verschiedene geschnittene (frittierte) Erzeugnisse aus Kartoffeln, wie zum Beispiel Pommes frites, Kartoffelerzeugnisse auf Teigbasis (zum Beispiel Chips), Brot, Fr\u00fchst\u00fcckscerealien, feine Backwaren, Kaffee(-mittel) und Getreidebeikost
- für Lebensmittelunternehmer, die als Einzelhändler tätig und/oder lediglich mit direkter Lieferung in örtlichen Einzelhandel → deutlich vereinfachte Anforderungen
- zu oben genannten Unternehmen z\u00e4hlen neben einem Teil der Hersteller insbesondere auch Marktst\u00e4nde oder Imbissst\u00e4nde und \u00e4hnliche Einrichtungen, die genannte Produkte beziehen und dann lediglich garen und zum Verkauf anbieten

b. Konkrete Regelungen (Minimierungsmaßnahmen nach Anhang II Teil A)

Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 2 Absatz 2 müssen weder Probenahmen noch Analysen durchführen. Sie müssen jedoch nachweisen, dass sie die in Anhang II Teil A aufgeführten Minimierungsmaßnahmen angewendet haben.

Dabei ist es für sie legitim, dass deren Vereinbarkeit mit dem Produktionsprozess sowie den hygienischen Anforderungen für das jeweilige Erzeugnis geprüft wird.

Brot und feine Backwaren:

- Hefegärungszeit verlängern
- Teigfeuchtigkeit für Herstellung von Erzeugnissen mit geringer Feuchtigkeit optimieren (zum Beispiel vollständiges Austrocknen im Inneren von Gebäck vermeiden)
- Ofentemperatur senken und Backzeit verlängern; Dunkelrösten der Kruste (bei Brot mit grundsätzlich hellem Teig) vermeiden

Sandwiches:

- optimale F\u00e4rbung beim Toasten anstreben
- vorverpackte/s Brot/Backwaren: beim Zubereiten/Aufbacken Anleitung befolgen
- Farbkarten verwenden (optimale Kombination Bräunegrad/Acrylamidgehalt) und für Mitarbeiter deutlich sichtbar an Stelle der Zubereitung anbringen

Kartoffelerzeugnisse, vor allem Pommes frites und andere geschnittene (frittierte) Erzeugnisse:

Produkt/ Lagerung

- möglichst Kartoffelsorten mit niedrigem Zuckergehalt verwenden (Klärung über Anfrage Lieferant)
- Kartoffeln bei mehr als + 6 °C lagern

vor dem Frittieren

gefrorene Erzeugnisse:

- Zubereitungsempfehlungen befolgen

Frische Kartoffelerzeugnisse:

- waschen, 0,5 bis 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u>
- einige Minuten in warmem Wasser einweichen, dann spülen <u>oder</u>
- blanchieren

beim Frittieren

- Frittieröle/Frittierfette zur Verkürzung des Vorgangs und zur Ermöglichung niedrigerer Temperaturen verwenden (Klärung über Anfrage Lieferant)
- Frittiertemperatur < 175 °C (so niedrig wie möglich)
- Öl/Fett zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln häufig abschöpfen

Überprüfung

 Farbkarten für Pommes frites verwenden (optimale Kombination Bräunegrad/Acrylamidgehalt) und für Mitarbeiter deutlich sichtbar an Stelle der Zubereitung anbringen

3. Rechtliche Grundlagen

Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln in der jeweils geltenden Fassung.

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.